

วัตถุเจือปนอาหาร

ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 281) พ.ศ. 2547

ข้อ 3 วัตถุเจือปนอาหาร หมายความว่า วัตถุที่ตามปกติมิได้ใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบที่สำคัญของอาหาร ไม่ว่าวัตถุนั้นจะมีคุณค่าทางอาหารหรือไม่ก็ตาม แต่ใช้เจือปนในอาหารเพื่อประโยชน์ทางเทคโนโลยีการผลิต การแต่งสีอาหาร การปรุงแต่งกลิ่นรสอาหาร การบรรจุ การเก็บรักษา หรือการขนส่ง ซึ่งมีผลต่อคุณภาพหรือมาตรฐาน หรือลักษณะของอาหาร ทั้งนี้ให้หมายความรวมถึงวัตถุที่มิได้เจือปนในอาหาร แต่มีภาชนะบรรจุไว้เฉพาะแล้วใส่รวมอยู่กับอาหาร เพื่อประโยชน์ดังกล่าวดังกล่าวข้างต้นด้วย เช่น วัตถุกันชื้น วัตถุดูดออกซิเจน เป็นต้น

วัตถุเจือปนอาหาร

สิ่งที่ไม่ใช่วัตถุเจือปนอาหาร

ได้แก่ สารอาหารที่เติมเพื่อเพิ่มหรือปรับให้คงคุณค่าทางโภชนาการ
ของอาหาร เช่น

- โปรตีน
- ไขมัน
- คาร์โบไฮเดรต
- วิตามิน
- เกลือแร่

วัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ 4 วัตถุเจือปนอาหาร ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามเงื่อนไข ดังนี้

(1) ตามที่กำหนดไว้ใน Codex Advisory Specification for the Identity and Purity of Food Additives

(2) ตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

วัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ 4 วัตถุเจือปนอาหาร ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามเงื่อนไข ดังนี้

(3) ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการเพื่อศึกษาวิเคราะห์ ปัญหา และวินิจฉัยในเชิงวิชาการเกี่ยวกับอาหาร โดยผู้ผลิตหรือผู้นำเข้า จะต้องส่งมอบผลการประเมินความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้น พร้อมรายละเอียดข้อมูลประกอบการยื่นขอ เช่น

- เอกลักษณ์และความบริสุทธิ์ของวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้ในการทดสอบ ความเป็นพิษ เพื่อประเมินความปลอดภัย ปฏิกริยาที่เกิดขึ้นและวิถีของวัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ ในอาหาร ผลกระทบต่อหน้าที่การทำงานของร่างกาย ฯลฯ

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 381) พ.ศ.2559 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

- ประกาศ ณ วันที่ 3 พฤศจิกายน พ.ศ. 2559
 - ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป
- (ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่ม 133 ตอนพิเศษ 298ง 20 ธันวาคม 2559)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 381) พ.ศ.2559 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

มีการยกเลิกและเพิ่มข้อความในประกาศ(ฉบับที่ 281) พ.ศ.2547 ดังนี้

ข้อ 1 ให้ยกเลิกข้อความในข้อ 6 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 281) พ.ศ.2547 เรื่องวัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ 18 สิงหาคม พ.ศ.2547 และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 381) พ.ศ.2559 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

“ข้อ 6 การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ต้องใช้ตามชื่อวัตถุเจือปนอาหาร
หมวดอาหาร หรือชนิดอาหาร หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต และ
ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต กำหนดไว้ตามบัญชีหมายเลข 1 โดยมีคำอธิบาย
เพิ่มเติมตามบัญชีหมายเลข 2 แนบท้ายประกาศนี้”

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 381) พ.ศ.2559 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ 2 ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นข้อ 6/1 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 281) พ.ศ. 2547 เรื่องวัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ 18 สิงหาคม พ.ศ.2547

“ข้อ 6/1 การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ที่แตกต่างไปจากจากข้อ 6 ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยจะต้องผ่านการประเมินความปลอดภัย ดังต่อไปนี้

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 381) พ.ศ.2559 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

(1) ต้องเป็นวัตถุเจือปนอาหารที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานและค่าความปลอดภัยไว้แล้วอย่างสมบูรณ์ตามที่กำหนดไว้ใน Codex Advisory Specification for the Identity and Purity of Food Additives ฉบับล่าสุด หรือประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยเรื่องข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหาร

(2) ผ่านการประเมินการได้รับสัมผัสวัตถุเจือปนอาหาร

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 381) พ.ศ.2559

เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

(3) มีเอกสารวิชาการหรือผลการศึกษาวิจัยที่น่าเชื่อถือซึ่งสนับสนุนความจำเป็นทางด้านเทคโนโลยีการผลิตและประสิทธิภาพของวัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ ในผลิตภัณฑ์อาหารที่จะเสนอขอใช้

(4) มีกฎหมายหรือกฎระเบียบฉบับล่าสุดของประเทศที่มีระบบประเมินความปลอดภัยที่น่าเชื่อถือตั้งแต่ 2 ประเทศขึ้นไปที่ยอมรับการใช้วัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ ในผลิตภัณฑ์อาหารที่จะเสนอขอใช้”

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 381) พ.ศ.2559 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ 3 ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นข้อ 6/2 ของประกาศกระทรวง
สาธารณสุข (ฉบับที่ 281) พ.ศ. 2547 เรื่องวัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ 18
สิงหาคม พ.ศ.2547

“ข้อ 6/2 การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ตามข้อ 6 และข้อ 6/1 ไม่ใช่บังคับ
สำหรับอาหารควบคุมเฉพาะ หรืออาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ซึ่ง
ได้มีการประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารไว้แล้ว
เป็นการเฉพาะ”

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 381) พ.ศ.2559 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ 4 ให้ยกเลิกข้อ 7 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 281) พ.ศ. 2547 เรื่องวัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ 18 สิงหาคม พ.ศ.2547

ข้อ 5 ให้ผู้ผลิตหรือนำเข้าอาหารที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ (21 ธันวาคม 2559)

(ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่ม 133 ตอนพิเศษ 298ง 20 ธันวาคม 2559)

คำอธิบายบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 381) พ.ศ.2559 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

“รหัสของหมวดอาหาร” หมายถึง ชุดของตัวเลขที่ใช้แทนหมวดอาหาร
ดังมีรายละเอียด กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข 2 ส่วนที่ 1 แนบท้ายประกาศ
ฉบับนี้

เช่น 01.0 02.0 03.0 04.0 05.0 06.0 16.0

คำอธิบายบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 381) พ.ศ.2559 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

“หมวดอาหาร” หมายถึง กลุ่มของอาหาร แบ่งเป็น 16 หมวดใหญ่
ดังมีรายละเอียด กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข 2 ส่วนที่ 1 แนบท้ายประกาศ
ฉบับนี้

เช่น 01.0 ผลิตภัณฑ์นมและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทน

08.0 เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์

08.3.1.2 ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้
แล้วและทำแห้ง โดยไม่ใช้ความร้อน (กุนเชียง)

คำอธิบายบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 381) พ.ศ.2559 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

“หน้าที่” หมายถึง หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิตอาหารของวัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้นๆ

เช่น NITRITES (กลุ่มไนไตรต์) หน้าที่ : สารคงสภาพของสี . สารกันเสีย

“INS” หมายถึง ชุดของตัวเลขหรือ ตัวอักษรภาษาอังกฤษที่ใช้สำหรับระบุชนิดของวัตถุเจือปนอาหาร ย่อมาจาก International Numbering System

เช่น INS : 249 Potassium nitrite (โพแทสเซียมไนไตรต์)

คำอธิบายบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 381) พ.ศ.2559 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

“ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต” หมายถึง ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตของวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้สำหรับหมวดอาหารหรืออาหารชนิดนั้นๆ แสดงหน่วยเป็น มิลลิกรัมของวัตถุเจือปนอาหารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร เช่น ไนไตรต์ ปริมาณสูงสุดที่ใช้หมวดอาหาร 08.3.1.2 ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้แล้วและทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน (กุนเชียง) เท่ากับ 80 มิลลิกรัม/กิโลกรัม

คำอธิบายบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ 381) พ.ศ.2559 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

“ปริมาณที่เหมาะสม” หมายถึง ปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่ต่ำที่สุดซึ่งให้ผลทางด้านเทคโนโลยีการผลิตตามที่ต้องการภายใต้หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice, GMP)

คำอธิบายบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 381) พ.ศ.2559 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

“เงื่อนไข” หมายถึง ข้อกำหนดเพิ่มเติมในการใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิด
นั้นๆ ดังรายละเอียดกำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข 2 ส่วนที่ 2 แนบท้าย
ประกาศฉบับนี้

เช่น การใช้ Nitrites (กลุ่มไนไตรต์) มีเงื่อนไขที่ใช้คือ 32. TH10, TH21

32 = จำนวนเป็น NO_2 ที่ตกค้าง

TH10 = เฉพาะกุ้งเชียง

TH21 = ห้ามใช้ร่วมกับสารกันเสียกลุ่มซอร์เบท

คำอธิบายบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ 381) พ.ศ.2559 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

“ปีที่รับค่า” หมายถึง ปีที่รับข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ

เช่น 2559

บัญชีหมายเลข 2 แบบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 381) พ.ศ.2559 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ส่วนที่ 1 รหัสของหมวดอาหาร และคำอธิบายหมวดอาหาร แบ่งเป็น 16 หมวด

- 01.0 ผลิตภัณฑ์นมและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม
- 02.0 น้ำมันและไขมัน และผลิตภัณฑ์อิมัลชัน
- 03.0 ไอศกรีมหวานเย็น
- 04.0 ผลไม้ ผัก สลัด สลัดสำเร็จ นัทและเมล็ด
- 05.0 ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต
- 06.0 ธัญชาติ และผลิตภัณฑ์ธัญชาติ เช่น ข้าวบาร์เล่ย์ ข้าวโพด ถั่วเหลือง

บัญชีหมายเลข 2 แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ 381) พ.ศ.2559 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ส่วนที่ 1 รหัสของหมวดอาหาร และคำอธิบายหมวดอาหาร (ต่อ)

07.0 ผลิตภัณฑ์ขนมอบ

08.0 เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์

09.0 สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ

10.0 ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่

11.0 สารให้ความหวานและน้ำผึ้ง เช่น น้ำตาลทราย กลูโคสไซรัป

12.0 เกลือ เครื่องเทศ ซุป ซอส สลัด และผลิตภัณฑ์จากโปรตีน

บัญชีหมายเลข 2 แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ 381) พ.ศ.2559 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ส่วนที่ 1 รหัสของหมวดอาหาร และคำอธิบายหมวดอาหาร

13.0 อาหารที่มีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ

เช่น นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก

14.0 เครื่องดื่ม (ไม่มีแอลกอฮอล์ มีแอลกอฮอล์)

15.0 ขนมขบเคี้ยว

16.0 อาหารเตรียมสำเร็จ ไม่รวมถึงอาหารตามหมวดอื่นๆ (01-15)

การใช้วัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์

08.0 เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์

หมายถึง เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ทุกชนิดจากเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก สัตว์ที่
ถูกล่าเพื่อการกีฬา ได้แก่

หมวด 08.1 เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่งหรือบดละเอียด

หมวด 08.2 ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี

หมวด 08.3 ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี

การใช้วัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์

08.3 ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี

หมายถึง ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก สัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา ที่ได้ทำการบดหรือถอดกระดูกและผ่านกรรมวิธีต่างๆ เช่น การหมัก (Curing) การหมักเกลือ (Salting) การทำแห้ง การหมักดอง (Pickling)

- หมวด 08.3.1 ไม่ผ่านความร้อน
- หมวด 08.3.2 ผ่านความร้อน

การใช้วัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์

08.3.1.2 ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้แล้วและทำให้แห้ง โดยไม่ใช้ความร้อน อาจผ่านการหมัก หรือหมักเกลือ แล้วทำให้แห้ง หรืออาจทำให้แห้งโดยไม่ผ่านการหมัก การทำให้แห้งอาจใช้ลมร้อน หรือภายใต้ความดัน เช่น กุนเชียง เนื้อแผ่น (Beef jerky) และไส้กรอก ไชยราชาดา เป็นต้น

กุนเชียง

ชนิด/ปริมาณวัตถุดิบเสีย (กก./กก.)

มาตรฐาน

- กรดเบนโซอิก

ไม่เกิน 1,000

- กรดซอร์บิก

ไม่เกิน 1,500

- ไนเตรท (คำนวณเป็นโซเดียมไนเตรท)

ไม่อนุญาตให้ใช้

- ไนไตรท์ (คำนวณเป็นโซเดียมไนไตรท์)

ไม่เกิน 80

ชนิด/ปริมาณสีสังเคราะห์(กก./กก.)

ไม่อนุญาตให้ใช้

การใช้วัตถุดิบอาหารในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์

08.3.1.3 ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำให้แห้ง โดยไม่ใช้ความร้อน ผ่านกระบวนการหมัก (Fermentation) ด้วยจุลินทรีย์ที่ให้กรดแลกติกและเกลือ เช่น แหนม ไส้กรอกอีสาน หม่า เป็นต้น

แหนม ไส้กรอกอีสาน

ชนิด/ปริมาณวัตถุดิบเสีย (กก./กก.)

- กรดเบนโซอิก

- กรดซอร์บิก

- ไนเตรท (คำนวณเป็นโซเดียมไนเตรท)

- ไนไตรท์ (คำนวณเป็นโซเดียมไนไตรท์)

ชนิด/ปริมาณสีสังเคราะห์(กก./กก.)

มาตรฐาน

ไม่อนุญาตให้ใช้

ไม่เกิน 1,500

ไม่อนุญาตให้ใช้

ไม่เกิน 80

ไม่อนุญาตให้ใช้

การใช้วัตถุดิบอาหารในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์

08.3.2 ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน เช่น หมูยอ ลูกชิ้น ไส้กรอกเวียนนา ตับ
ห่านบด ไส้กรอกชนิดต่างๆ ปาเต้ (Pate) หมูหรือเนื้อสวรรค์ หมูหยอง หมูหรือเนื้อทูบ เป็นต้น

หมูยอ ลูกชิ้น ไส้กรอก หมูหรือเนื้อสวรรค์ หมูหยอง

ชนิด/ปริมาณวัตถุดิบเสีย (มก./กก.)

- กรดเบนโซอิก

- กรดซอร์บิก

ชนิด/ปริมาณสีสังเคราะห์(มก./กก.)

มาตรฐาน

ไม่อนุญาตให้ใช้

ไม่เกิน 1,500

ไม่อนุญาตให้ใช้

การใช้วัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์

การแปลผลข้อมูลในรายงานผลการตรวจวิเคราะห์

ชนิด/ปริมาณวัตถุกัมมันต (มก./กก.)	ผลการตรวจ	มาตรฐาน**
- กรดเบนโซอิก	350	ไม่อนุญาตให้ใช้ / ไม่เกิน 1,000
- กรดซอร์บิก	200	ไม่เกิน 1,500
- ไนเตรท (คำนวณเป็นโซเดียมไนเตรท)*	ไม่พบ	ไม่อนุญาตให้ใช้
- ไนไตรท์ (คำนวณเป็นโซเดียมไนไตรท์)*	ไม่พบ	ไม่เกิน 80
ชนิด/ปริมาณสีสังเคราะห์(มก./กก.)	ไม่พบ	ไม่อนุญาตให้ใช้

หมายเหตุ *รายการทดสอบที่ไม่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025 : 2005

**ผลรวมของสัดส่วนของปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารต่อปริมาณสูงสุดที่อนุญาต
ของวัตถุเจือปนแต่ละชนิดไม่เกิน 1

การใช้วัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์

การแปลผลข้อมูลในรายงานผลการตรวจวิเคราะห์

ชนิด/ปริมาณวัตถุดิบเสีย (มก./กก.)	ผลการตรวจ	มาตรฐาน**
- กรดเบนโซอิก	350	ไม่อนุญาตให้ใช้ / <u>ไม่เกิน 1,000</u>
- กรดซอร์บิก	600	ไม่เกิน 1,500

**ผลรวมของสัดส่วนของปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารต่อปริมาณสูงสุดที่อนุญาต
ของวัตถุเจือปนแต่ละชนิดไม่เกิน 1

การคิดสัดส่วนของปริมาณการใช้

$$\text{กรดเบนโซอิก} = 350 / 1,000 = 0.35 \quad \text{กรดซอร์บิก} = 600 / 1,500 = 0.40$$

ดังนั้นผลรวมของสัดส่วนของปริมาณการใช้วัตถุเจือปน = $0.35 + 0.40 = 0.75$ ซึ่งไม่เกิน 1 ถือว่าผ่านเกณฑ์ แต่ถ้ามาตรฐานกำหนดห้ามใช้กรดเบนโซอิก ถือว่า ไม่ผ่านเกณฑ์

จบแล้วครับ

สมชาย สิทธิโอภากุล โทร. 089 - 9171097

ศูนย์วิทยาสตรการแพทย์ที่ 9 นครราชสีมา

54 หมู่ที่ 9 ถนนราชสีมา-โชคชัย

ตำบลหนองบัวศาลา

อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา

โทร. 0 4434 6005 ถึง 13

ต่อ 204, 205

